



Ville de CHÂLONS EN CHAMPAGNE

Menus RAD midi et soir



Menus du 06 au 12 Mai 2024

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

M
i
d
i

Victoire 1945

Ascension

Haricots verts Vinaigrette à la moutarde

Salade de lentilles vinaigrette dosette

Samoussa de poulet

Paté de campgane P

Brisure de chou fleur en salade

Macédoine Mayonnaise dosette

Crêpe aux fromage demie-lune

Sauté de dinde sauce curry

Steak haché sauce aux olives

Escalope de volaille sauce au thym

Sauté de porc sauce charcutière

Emincé de bœuf sauce forestière

Escalope de dinde viennoise

Raviolis de bœuf gratinés à l'emmental

Courgettes persillées

Pommes de terre vapeur

Gratin de brocolis

Riz pilaf

Harciois verts persillés

Ratatouille

Yaourt aromatisé P

Saint Nectaire P



Rondelé saveur poivre P

Fromage frais Petit Cotentin P

Gouda P

Camembert P

Fromage frais Petit moulé ail et fines herbes P

Fruit de saison

Compote de pomme allégée en sucre P

Fruit de saison



Dessert lacté saveur chocolat P

Compote de pomme framboise allégée en sucre

Gâteau de semoule P

Liégeois saveur vanille nappé au caramel P

S
o
i
r

Potage à la tomate et basilic P

Vélouté aux légumes P

Potage à la tomate P

Velouté Dubarry (chou-fleur)

Potage bouillon vermicelle

Potage poireaux et pommes de terre P

Potage à la tomate P

Moelleux au citron P

Crème dessert saveur vanille P

Compote pomme banane allégée en sucre

Fruit de saison

Dessert lacté saveur vanille nappé au caramel

Faisselle

Fruit de saison

J + 4

J + 4

J + 2 (3P)

J + 4

J + 4

J + 4

J + 2 (3P)



Ville de CHÂLONS EN CHAMPAGNE

Menus RAD midi et soir



Menus du 13 au 19 Mai 2024

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

M
i
d
i

Salade de concombres
Vinaigrette dosette

Chou chinois Vinaigrette

Salade de pommes de terre
aux herbes

Œuf dur mayonnaise dosette



Radis roses et beurre

Pâté de campagne et
cornichon

Salade de lentilles
Vinaigrette dosette

Sauté de bœuf sauce façon
bourguignon



Jambonneau sauce
dijonnaise

Sauté de dinde sauce à
l'estragon



Petit salé aux lentilles

Colin d'Alaska sauce
bretonne (Champignons,
poireaux, oignons)



Langue de bœuf sauce
piquante (cornichons, tomate
concentrée)



Sauté de veau sauce
marengo (champignons
tomates)



Semoule



Haricots blancs coco au
thym



Carottes à l'ail

Brocolis persillés



Riz

Haricots beurre

Coulommiers

Yaourt nature P

Tomme blanche

Cantal P



Fromage blanc P

Gouda

Fromage frais Cantafrais P

Compote de pomme
banane allégé en sucre P

Fruit de saison

Dessert lacté saveur vanille
nappé au caramel P

Fromage blanc à la myrtille

Brownies à la crème anglaise

Fruit de saison



Ile flottante

S
o
i
r

Velouté au potiron

Potage aux légumes variés

Potage Tourangelle (chou
vert, navets, petits pois,
poireaux, pommes de terre)

Velouté crecy

Velouté au cresson

Potage paysan (navets,
carottes, céleri)

Bouillon de légumes aux
vermicelles

Fruit de saison

Purée pomme coing P

Faisselle

Muffin saveur à la vanille et
aux pépites de chocolat

Mousse au citron P

Fromage blanc aux fruits P

Fruit de saison



Ville de CHÂLONS EN CHAMPAGNE

Menus RAD midi et soir



Menus du 20 au 26 mai 2024

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

Lundi de Pentecôte

Macédoine Vinaigrette dosette

Salade de betteraves rouges Vinaigrette dosette

Salade de tomates Vinaigrette balsamique

Rillettes de thon

Salade coleslaw (carottes, chou blanc, oignon, mayonnaise)

Salade verte vinaigrette dosette

Feuilleté au fromage fondu

Sauté de porc sauce aux pruneaux

Sauté de bœuf sauce façon à l'orientale (tomates, mélange 4 épices)

Boudin noir aux pommes

Cassoulet

Filet de hoki sauce armoricaine (paprika, tomate, arôme raisin)

Crêpinette sauce dijonnaise

Sauté de dinde sauce au thym

Carottes persillées

Coquill'Othes

Purée de pommes de terre

Riz

Pommes de terre vapeur persillées

Courgettes à la provençale

Camembert P

Fromage frais petit cottenfrais P

Bleu tendre P

Pont l'Evêque



Yaourt aromatisé au citron



Mimolette P

Fromage frais Rondelé P

Compote de pomme allégée en sucre P

Fruit de saison

Tarte au flan



Crème dessert saveur caramel P

Cake à la noix de coco et aux pépites de chocolat

Yaourt aux fruits P

Pruneaux au vin

Potage poireaux et pommes de terre P

Vélouté aux légumes P

Velouté picard (betterave, crème)

Velouté à la courgette

Potage façon J.Darblay (carotte, navet, pomme de terre, poireau)

Potage Andalou (haricots verts, tomate)

Velouté de champignons

Liégeois saveur café P

Mousse au chocolat au lait P

Fruit de saison

Emmental P

Crème dessert saveur café P

Fruit de saison

Compote de pomme allégée en sucre P

J + 4

J + 4

M
i
d
i

S
o
i
r



Ville de CHÂLONS EN CHAMPAGNE

Menus RAD midi et soir



Menus du 27 mai au 02 juin 2024

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

Taboulé

Melon charentais

Concombre tzatziki

Galantine de volaille et
cornichon

Salade de tomates
Vinaigrette balsamique

Salade de pommes de terre
aux harengs

Betteraves rouges vinaigrette

Sauté de bœuf sauce aux
olives



Andouillette sauce dijonnaise

Lardon en sauce façon
carbonnara

Chili con carne (bœuf
haché, haricots rouges, maïs,
tomates)

Saumonette sauce à
l'estragon



Cordon bleu et quartier de
citron

Poulet rôti au jus



Choux de Bruxelles

Purée de pommes de terre



Rigol'Othes



Riz



Chou fleur persillé

Carottes glacées au jus de
viande

Pommes de terre et oignons
grelots

Bûche lait de mélange

Fromage frais Tartare nature
P

Brie P

Munster



Petit fromage blanc aux fruits

Fromage frais Tartare P

Bleu douceur P

Fruit de saison



Entremet saveur pistache

Beignet à la framboise



Fruit de saison

Gâteau au caramel

Crème dessert saveur vanille

Paris Brest



Soupe à la normande
(poireau, carotte, haricot
blanc)

Potage de légumes variés
(carotte, pommes de terre,
poireaux, chou-fleur, céleri,
haricots verts, petits pois)

Velouté brocolis et poireaux

Potage crécy

Potage paysan (navet,
carotte, céleri)

Velouté Dubarry (chou-fleur)

Velouté poireaux et pommes
de terre P

Cocktail de fruits

Faisselle P

Fromage blanc saveur
vanille

Entremets saveur chocolat et
palmier P

Compote pomme framboise
allégée en sucre

Camembert

Yaourt aux fruits

M
i
d
i

S
o
i
r



Ville de CHÂLONS EN CHAMPAGNE

Menus RAD midi et soir



Menus du 03 au 09 juin 2024

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

M
i
d
i

Céleri rémoulade

Melon jaune

Salade de concombres
Vinaigrette à la moutarde
dosette

Courgettes râpées
Vinaigrette dosette

Rillettes de sardine, pommes,
curry et estragon

Tomate mozzarella
vinaigrette dosette

Macédoine vinaigrette P

Rôti de porc sauce au
romarin

Rognon de bœuf sauce
madère (champignons,
madère)

Escalope de dinde viennoise
et quartier citron

Goulash de bœuf


Colin d'Alaska PMD sauce au
curry

Quenelle nature sauce
tomate

Paupiette de veau sauce
façon grand-mère
(champignons, carottes,
oignons)

 
Lentillons de Champagne

Pommes de terre vapeur


Brocolis à la béchamel

Jardinière de légumes
(carottes, petits pois, haricots
verts, navet)

Purée de carottes

Riz 

Choux de Bruxelles

Fromage fondu Croc'lait

Bûche lait de mélange



Emmental

Yaourt nature

Saint Nectaire 

Coulommiers

Fromage frais Tartare P

 
Crème dessert saveur
chocolat

Fruit de saison 

Crème dessert saveur praliné
P

Cake à la cannelle

Fruit de saison

Compote de pommes
abricot allégée en sucre P

Brownies mexicain à la
crème anglaise

S
o
i
r

Potage à la tomate

Velouté aux légumes P

Potage St Germain (pois
cassés)

Velouté picard (betterave,
crème)

Potage de Choisy (poireau,
salade)

Potage Tourangelles (navet,
poireau, pomme de terre,
chou vert, petits pois)

Velouté de lentilles corail et
lait de coco

Fruit de saison

Compote pomme fraise
allégée en sucre

Fruit de saison

Bleu P

Dessert lacté à la vanille P

Cubes de pêches au sirop

Yaourt aromatisé



Ville de CHÂLONS EN CHAMPAGNE

Menus RAD midi et soir



Menus du 10 au 16 juin 2024

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

M
i
d
i

Carottes râpées vinaigrette



Cœuf dur mayonnaise



Salade de risettis aux légumes

Pastèque

Salade de tomates vinaigrette

Concombres Vinaigrette dosette

Pâté en croûte et cornichon

Poulet rôti sauce basquaise



Quiche lorraine

Rôti de porc sauce au romarin

Bolognaise de bœuf



Filet de colin meunière et quartier citron



Tripes à la mode Caen

Sauté de bœuf sauce façon orientale



Semoule



Salade verte vinaigrette dosette

Courgettes provençales



Coquill'Othes



Riz à la sauce tomate

Purée de pommes de terre

Carottes glacées au jus

Bûche de chèvre

Petit moulé ail et fines herbes

Tomme blanche

Cantal P



Fromage frais Fraidou P

Yaourt nature P

Bleu P

Liégeois saveur vanille sur lit de caramel P

Fruit de saison

Fruit de saison



Compote tout fruit allégée en sucre



Dessert lacté saveur vanille

Clafoutis pêche et pistache

Tarte à la myrtille



S
o
i
r

Velouté de courgettes et fromage fondu Vache qui rit

Potage Andalou (haricots verts, tomate)

Potage poireau et pomme de terre

Potage Crécy (carotte)

Potage de légumes variés (carotte, pomme de terre, poireau, chou-fleur, céleri, haricots verts, petits pois)

Velouté de potiron

Potage paysan (navet, carotte, céleri)

Fruit de saison

Entremets à la pistache et sablé P

Crème dessert au chocolat P

Fruit de saison

Compote pomme abricot allégée en sucre P

Fromage blanc aux myrtilles

Mousse au café P



Ville de CHÂLONS EN CHAMPAGNE

Menus RAD midi et soir



Menus du 17 au 23 Juin 2024

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

M
i
d
i

Tomates Vinaigrette dosette

Feuilleté au fromage fondu


Melon jaune

Radis roses et beurre


Salade verte aux croûtons
vinaigrette dosette

Terrine de légumes et
mayonnaise dosette


Céleri sauce cocktail

Emincé de dinde sauce au
thym 


Foie de veau aux petits
oignons

Sauté de bœuf sauce
tomate et basilic 

Potée auvergnate

Parmentier de dés de colin
(purée de pommes de terre) 

Jambonneau sauce madère

Sauté de bœuf sauce niçoise
(tomates, poivrons, olives
noires) 

Farfalles

Harcicots verts à l'ail

Pommes de terre vapeur

Choux verts

Yaourt nature P

Riz pilaf

Tomates provençales et
quinoa

Brie

Munster 

Fromage frais demi-sel P

Fromage fondu Kiri


Emmental

Fromage frais Petit moulé ail
et fines herbes P

Yaourt aromatisé à la vanille


Fruit de saison 

Poires au vin

Beignet à la pomme 

Fruit de saison

Liégeois saveur vanille sur lit
de caramel P

Millefeuille 

S
o
i
r

Soupe à la normande
(poireau, carotte, haricot
blanc)

Potage aux légumes et
tomate

Vélouté de champignons

Bouillon de légumes aux
vermicelles

Velouté au cresson

Potage paysan (navet,
carotte, céleri)

Potage cultivateur (carotte,
pomme de terre, poireau,
chou-fleur, céleri, haricots
verts, petits pois)

Moelleux au citron P

Dessert lacté saveur vanille P

Entremets au chocolat et
palmier P

Fromage blanc au coulis de
fruits rouges

Liégeois au chocolat P

Purée pomme coing P

Fruit de saison



Ville de CHÂLONS EN CHAMPAGNE

Menus RAD midi et soir



Menus du 24 au 30 Juin 2024

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

Repas froid

Carottes râpées Vinaigrette
à la moutarde

Melon charentais

Salade de courgettes,
tomates et ciboulette
vinaigrette

Salade verte Vinaigrette
dosette

Crêpe aux champignons

Chou blanc Vinaigrette
sésame

Salade de concombres
Vinaigrette dosette

Tarte aux fromages
(emmental, mozzarella)

Lardon sauce façon
carbonara

Langue de bœuf sauce
piquante



Lasagne de bœuf



Meunière colin d'Alaska et
quartier de citron



Samoussa de légumes

Trippes à la mode Caen

Salade de pommes de terre
façon mimosa



Coquill'Othes



Purée de pommes de terre

Chou fleur à la béchamel

Riz poêlée de légume chinois
sauce teriyaki

Carottes Vichy

Fromage frais Cantafrais P

Tomme blanche

Camembert P

Cantal P



Fromage frais Saint Moret

Yaourt nature

Fromage frais petit moulé
saveur noix P

Crème dessert au caramel
beurre salé P



Fruit de saison

Pomme cuite et gelée de
groseilles

Génoise roulée à l'abricot

Fruit de saison

Moelleux à l'ananas, aux
cerises griottes et noix de
coco

Tarte aux myrtilles



Soupe au chou

Velouté à la courgette et
fromage fondu Vache qui rit

Soupe à la normande
(poireau, carotte, haricot
blanc)

Velouté Dubarry (chou-fleur)

Velouté picard (betterave,
crème)

Velouté de potiron

Velouté de lentilles corail et
lait de coco

Bûche lait de mélange

Entremets à la pistache et
sablé P

Fromage blanc façon
straciatella

Fruit de saison

Crème dessert saveur vanille
P

Fruit de saison

Madeleine à la fraise P

M
i
d
i

S
o
i
r



Ville de CHÂLONS EN CHAMPAGNE

Menus RAD midi et soir



Menus du 1er au 07 juillet 2024

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

M
i
d
i

Salade de betteraves rouges
Vinaigrette

Melon jaune

Céleri râpé sauce cocktail

Courgettes râpées
Vinaigrette agrumes

Salade de tomates
Vinaigrette à la moutarde
dosette

Macédoine mayonnaise

Pâté en croûte et cornichon

Bolognaise de bœuf



Saucisse de Toulouse

Poulet rôti aux herbes



Sauté de bœuf sauce
provençale



Portion de merlu sauce
nantua



Côte de porc sauce
forestière

Boudin noir aux pommes

Penne

Lentillons de Champagne
mijotés au lait



Petit pois à la française

Haricots verts à l'ail

Riz

Rigol'Othes



Purée de pommes de terre

Carré

Camembert P

Yaourt nature P

Fromage frais Tartare nature
P

Emmental

Pont l'Evêque



Fromage frais demi-sel P

Yaourt aux fruits P

Fruit de saison



Roulé à la framboise

Semoule au lait

Dessert lacté saveur café P

Fruit de saison

Eclair parfum chocolat



S
o
i
r

Potage cultivateur (carotte,
pomme de terre, poireau,
chou-fleur, céleri, haricots
verts, petits pois)

Velouté au cresson

Potage Crécy (carotte)

Velouté brocolis et poireaux

Potage Andalou (haricots
verts, tomate)

Potage paysan (navet,
carotte, céleri)

Potage aux légumes et
tomate

Compote pomme fraise
allégée en sucre P

Mousse au chocolat au lait P

Fromage blanc au coulis de
fruits rouges

Fruit de saison

Crème dessert saveur
caramel P

Mousse au café P

Faisselle P